Bringebærcoulis (Fransk bringebærsaus)

Ingredienser



♥ 500 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Ha bringebærene i en kjele. Du kan bruke friske bringebær eller du kan bruke frosne bringebær. Resultatet blir like bra i begge tilfeller.

Tilsett sukker, vann og sitronsaft. Varm opp bærene under omrøring.

Når bringebærene er myke og varme og sukkeret har løst seg opp, kjører du bringebærblandingen i en food processor slik at alle klumper fjernes. Press så bringebærsausen gjennom en sikt så alle bringebærfrø fjernes. Press godt med en skje så du får med deg mest mulig av den deilige bringebærsausen. Husk også å få med deg bringebærsausen på undersiden av sikten.

Og vips så har du en lekker dessertsaus med alldeles nydelig bringebærsmak!

Tips

♥ Bringebærcoulis holder seg god i mange dager i kjøleskapet. Kan også fryses.

♥ Hvis du lager bringebærcoulisen litt søtere og deretter har sausen i en iskremmaskin, får du en nydelig bringebærsorbet!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaercoulis-fransk-bringebaersaus